Nr. 3. **Poznań, 15 marca 1930 r.** **Rok V.**

Przegląd Cukierniczy

Miesięcznik

Przemysłu cukierniczego, przetworów owocowych i branż pokrewnych

Poczytność „Przeglądu Cukierniczego"

Ciężkie nadzwyczaj położenie gospodarcze kraju wpłynęło niestety bardzo ujemnie także na rozwój dużej części pism zawodowych. Niektóre z nich przestały wogóle istnieć, inne musiały objętość swą znacznie ograniczyć. Na szczęście „Przegląd Cukierniczy", aczkolwiek na tle finansowem natrafia również na przeszkody, przetrwał jednak najkrytyczniejsze chwile, tak, że już dziś może to pismo zaliczyć się w poczet wydawnictw o zapewnionej przyszłości. Pocieszająca wiadomość ta powinna zatem nam wszystkim dodać otuchy i bodźca do wytężenia wszystkich sił w celu zjednania pismu jako stałych czytelników tych jeszcze kolegów, którzy gazety może nie czytają. Akcję w tym kierunku zapoczątkowuje wydawnictwo „Przegl. Cukiern.", wysyłając niniejszy zeszyt, oczywiście w ramach posiadanych adresów — tym cukiernikom w całej Polsce, których dotąd nie prowadzimy w ewidencji stałych prenumeratorów. Niechaj tedy nie będzie śród nas ani jednego kolegi, nie mogącego poszczycić się przysporzeniem swemu pismu jednego choćby abonenta. Do tej dalszej z nami współpracy dla dobra polskiego cukiernictwa wzywamy wszystkich uświadomionych cukierników i w cukiernictwie zatrudnionych osób.

Wydawnictwo

Cukiernictwa wyuczają w jednym miesiącu!

W czasie, kiedy pod obrady ciał ustawodawczych miał wejść projekt nowej ustawy przemysłowej, rozeszła się pogłoska, że cukiernictwo niema być uznane jako zawód. Wiadomość ta kolportowana po całym kraju, wywołała w kołach zawodowych cukierników duże zaniepokojenie. W następstwie tych pogłosek odbywały się w cechach cukierniczych obszerne narady, a nawet poczyniono starania u panów posłów o niedopuszczenie do uchwalenia podobnego projektu. I być może, że dzieki tym zabiegom nie doszło do wykreślenia cukiernictwa z rodziny rzemieślniczej. Przeszła ustawa, w myśl której również cukiernictwo uznane zostało jako zawód.

Z chwilą więc uchwalenia takiej ustawy, powinien każdy cukiernik zdać sobie doskonale sprawę z tego, jakie prawa wynikają dlań z odnośnego przepisu, uznającego cukiernictwo jako zawód.

A więc przedewszystkiem nauka w zawodzie cukierniczym nie może trwać krócej, niż trzy lata. Prawo wyuczania przysługuje tylko egzaminowanym mistrzom. Egzaminy składa się przed komisją zatwierdzoną przez Izbę Rzemieślniczą i przy współudziale delegata tejże Izby. Wyłączone z pod tych reguł jest np. kucharstwo, kelnerstwo itd., które nie zostało oficjalnie uznane jako zawód. To też w tych „zawodach" niema obowiązku trzechletniej nauki, niema egzaminów ani mistrzów.

Inaczej jednak — jak wspomnieliśmy — przedstawia się sprawa z cukiernictwem. Skoro tedy cukiernictwo jest ustawowo uznane jako zawód, który obowiązany jest stosować się do wszelkich przepisów, a zwłaszcza przestrzegania trzechletniej nauki — wtedy jakiem prawem — pytamy — można poza tym zawodem i z pominięciem odnośnych przepisów wyuczać cukiernictwa? A rzeczy takie faktycznie istnieją. Zwracamy np. uwagę, że w prasie codziennej pojawiają się bardzo często ogłoszenia jakichś szkół gospodarczych, przyrzekających „wyuczania cukiernictwa w ciągu jednego miesiąca". Czytającemu te ogłoszenia nasuwa się mimo woli pytanie, dlaczego ma się ktoś uczyć cukiernictwa trzy lata, jeśli jakaś szkoła gospodarstwa domowego może tej sztuki dokonać w czterech tygodniach? I — co najciekawsze — pomimo, że podobne ogłoszenia pojawiają się w prasie stale, nie

zajął się dotąd tą sprawą żaden mistrz cukierniczy, ani żaden cech cukierniczy.

Wprawdzie cukiernicy wiedzą o tem, że w ciągu jednego miesiąca można się w cukiernictwie nauczyć najwyżej czyszczenia blach. Zatem nikt nie jest w stanie wyuczyć się cukiernictwa w tak krótkim czasie. To też przeciwko tego rodzaju reklamie jarmarcznej, poniżającej w opinji publicznej zawód cukiern., należy wystąpić z całą stanowczością. Odnośne szkoły gospodarcze mogą urządzać sobie kursa, jakie im się żywnie podobają, lecz twierdzenie ich, jakoby w jednym miesiącu wyuczały „cukiernictwa“, mija się z prawdą i jest sprzeczne z zacytowanemi na wstępie rozporządzeniami.

Mistrzowie cukierniczy, względnie ich cechy, korzystając z przysługujących im pod tym względem praw, powinni się postarać o uniemożliwienie podawania takich reklam. Jak bowiem wspomnieliśmy, do wyuczania cukiernictwa powołani są jedynie egzaminowani mistrzowie cukierniczy i nauka w zawodzie cukierniczym musi trwać najkrócej trzy lata.

Otwieranie cukierń przez niefachowców

W kilku ostatnich zeszytach ,,Przeglądu Cukiern.“ omawialiśmy sprawę otwierania cukierń przez niefachowców. W poczet niefachowych cukierników zaliczyliśmy słusznie także piekarzy, którzy — jak wiadomo — usiłują konkurować z cukiernictwem w myśl przysłowia: ,,wolno Tomku, w twoim domku“. W artykułach naszych, jak przypominamy, skrytykowaliśmy to postępowanie piekarzy, z czego oni oczywiście nie są zadowoleni. Gdy jednak chodzi o ich skórę, wtedy umieją znaleźć usprawiedliwienie dla siebie. Przytaczamy poniżej przemówienie wygłoszone przez jednego z pp. piekarzy, na zjeździe cechów piekarskich w Poznaniu, dnia 28. IX. 1929 r. Treść tego przemówienia utrwalić powinna każdego cukiernika w przekonaniu, że obrona, jakiej się podjął przed niepożądaną konkurencją ze strony piekarzy, jest w całej pełni uzasadnioną i że cukiernictwo powinno z tej walki wyjść zwycięsko. —

Oto treść przemówienia:

Na obszarze ziem zachodnich Rzeczypospolitej Polskiej obowiązywała do dnia 15. 12 — 1928 roku niemiecka ordynacja procederowa, która zezwalała prowadzenie warsztatów rzemieślniczych wszystkim bez jakichkolwiek ograniczeń. Zatem mógł wykonywać prace

Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych

z dnia 29 października 1929 roku wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorze nad wyrobem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych.

Na podstawie art. 8 pkt. a, b, c, d, e, g, rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 roku o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) zarządza się co następuje:

Rozdział I.

POSTANOWIENIA OGÓLNE.

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

1. mąka, przeznaczona do spożycia przez ludzi;
2. wyroby mączne:
   a) pieczywo (chleb, bułki i t. p.);
   b) wyroby z ciasta (makarony i t. p.);
   c) wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki i t. p.);
3. miejsca wyrobu, przechowywania, sprzedaży mąki i wyrobów mącznych oraz przewóz mąki i wyrobów mącznych;
4. handel uliczny pieczywem i wyrobami cukierniczemi;
5. naczynia i przyrządy, używane przy wyrobie i sprzedaży mąki i wyrobów mącznych.

§ 2. (1) Pod nazwą ,,mąka“ rozumie się produkt, otrzymany z ziarn zbożowych przez zmielenie.

(2) Pod nazwą ,,pieczywo“ rozumie się produkty, wytworzone z mąki z dodatkiem odpowiednich domieszek (woda, drożdże, zaczyny, sól, tłuszcze, jaja itd.) i poddane procesowi pieczenia.

(3) Pod nazwą ,,wyroby z ciasta“ rozumie się produkty, wytworzone z mąki, z dodatkiem wody (wzgl. jaj i soli) i poddane procesowi suszenia.

(4) Pod nazwą ,,wyroby cukiernicze“ rozumie się produkty o smaku przeważnie słodkim, wytworzone z mąki, z dodatkiem, poza wyszczególnionemi w ustępie drugim materjałami, innych materjałów odpowiednio do rodzaju wyrobów (proszki do pieczenia, mleko, miód, mak, owoce, przyprawy korzenne, itp.) i poddane procesowi pieczenia i smażenia.

§ 3. Pieczywo, wyroby z ciasta oraz wyroby cukiernicze powinny być sporządzone z materjałów nienagannych co do jakości w szczególności:

1) mąka, używana do tych celów, powinna być przed użyciem do wypieku dokładnie przesiana przez odpowiednie sita;

2) woda do rozczyniania ciasta, do zwilżania pieczywa i t. p. powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom, wymaganym dla dobrej wody do picia dla ludzi;

3) drożdże, zaczyny powinny mieć własności prawidłowe; proszki do pieczenia nie mogą zawierać substancyj, szkodliwych dla zdrowia (kwas szczawiowy, sole glinu, siarczany, nierozpuszczalne fosforany itp.);

4) sól powinna być gatunku, właściwego do spożycia dla ludzi; niedopuszczalna do tych celów jest sól tak zwana ,,bydlęca“ i wszelka skażona;

rzemieślnicze i prowadzić warsztat rzemieślniczy każdy obywatel. Ujemne skutki tak dalece idących ustępstw spowodowały sfery rzemieślnicze do podjęcia energicznej walki i usilnych starań by nowa Polska Ustawa Rzemieślnicza w obronie dobra rzemiosła temu kres położyła. Starania te zostały uwieńczone wynikiem pomyślnym. Rząd obecny korzystając z pełnomocnictw sejmowych, wydał w drodze rozporządzenia Prezydenta Rrzczypospolitej Polskiej nowe prawo przemysłowe ujmujące kwestję rzemiosła szczególnie w pewne ramy. Niestety pomimo obowiązującego prawa przemysłowego, które postanawia, że samoistne wykonywanie rzemiosła oraz rozpoczęcie tego uzależnione jest od wykazania przed władzą przemysłową I. instancji uzdolnienia zawodowego, jesteśmy świadkami, że nawet w szerszym, aniżeli dawniej zakresie otwierają niefachowcy warsztaty rzemieślnicze i wykonywują rzemiosło bez sprzeciwu władz. Dlatego też jest dla nas nadzwyczaj aktualną i ważną sprawą, poczynić kroki, by temu zapobiedz i przez rezolucję do kompetentnych władz, której treść potem przeczytam, domagać się skrupulatnego przestrzegania prawa przemysłowego.

Myślą przewodnią ustawodawcy w dziedzinie rzemiosła niewątpliwie był zamiar podniesienia kunsztu rzemieślniczego — dlatego też czytamy w artykule 144, cytowanym na wstępie mego przemówienia ustawy przemysłowej. „Kto rozpoczyna prowadzenie samoistne rzemiosła, winien równocześnie z zgłoszeniem przewidzianem, jak dla wszystkich innych składów niezależnie od tego zgłoszenia udowodnić przed władzą przemysłową, że posiada wymagane ustawą uzdolnienie zawodowe do prowadzenia i wykonywania danego rzemiosła". Co się uważa za rzemiosło jest najwyraźniej powiedziane w artykule 142. Analizując dosłownie brzmienie artykułu 144 przychodzimy do wniosku, że jest tam luka, która bądź co bądź daje pośrednio możność rozpoczęcia rzemiosła niefachowcom. Zdarzają się bowiem wypadki, że osoby niefachowe, nie chcemy w to wchodzić czy z nieświadomości lub rozmyślnie, rozpoczynają prowadzenie rzemiosła, czyniąc zadość formalności przewidzianych w artykule 144. Wiemy z praktyki, że takie podania rozpatrują władze dopiero po kilku nieraz tygodniach, gdy tymczasem niefachowiec rzemiosło spokojnie prowadzi. Stojąc już wobec faktu dokonanego znajdują się władze w przykrem położeniu, bo niechcąc zamknąć zakładu rzemieślniczego, co do czego istnieje poważna wątpliwość prawna, czy wogóle w normalnych warunkach jest do tego upoważnioną, milcząco tolerują bezprawne wykonywanie rzemiosła względnie poucza danego petenta o sposobie ubiegania się o dyspensę a co gorsze, w tym

---

5) masło, tłuszcze, barwniki powinny odpowiadać obowiązującym przepisom;

6) środki zapachowe oraz wszelkie inne domieszki powinny być całkowicie nieszkodliwe dla zdrowia i mieć własności prawidłowe.

§ 4. (1) Pieczywo powinno być dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, pulchne, na przekroju porowate, bez zakalcu, bez pustych przestrzeni pomiędzy skórką i ośrodkiem; pieczywo nie może zawierać ciał obcych, niewyrobionych części ciasta, nieroztartej soli, grudek mąki

(2) Pieczywo wagi pół kg i więcej powinno być oznaczone nazwą, odpowiadającą rodzajowi mąki, z której zostało wytworzone, uwidocznioną na kartkach z firmą i adresem wytwórni. O ile pieczywo jest wypiekane z mieszanin mąki różnego rodzaju, powinno to być uwidocznione na tych kartkach. Kartki te należy umieszczać na bochenkach przed wstawieniem ciasta do pieca. Nalepianie kartek tych po wypieku jest wzbronione.

(3) Chleb powinien być wypiekany w bochenkach wagi pół, jeden, dwa kg. Ubytek na wadze wynosić może w chlebie świeżym najwyżej 3 proc., w czerstwym najwyżej 5 procent.

§ 5. (1) Wyroby z ciasta (makarony, kluski, zacierki itp.) powinny być wytworzone z mąki pszennej. Wyroby te nie mogą być zepsute, stęchłe, spleśniałe, kwaśne.

(2) Wyroby z ciasta, oznaczone jako „jajeczne" lub „na jajkach", powinny zawierać conajmniej 45 gr. substancji jajecznej (1 jajko) na kilogram mąki.

(3) Na skrzyniach i paczkach, zawierających wyroby z ciasta, oraz na opakowaniach tych wyrobów powinna być umieszczona nazwa wytwórni, jej adres oraz data wyprodukowania wyrobu.

4) O ile wyroby będą sztucznie zabarwione, należy obok tej nazwy umieścić wyraźny, rzucający się w oczy napis „barwione".

§ 6. Wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki, herbatniki itp.), których oznaczenie (np. strucla migdałowa, strucla makowa, piernik miodowy i t. p.) wskazuje, że w skład ich wchodzą czy to jaja, czy mleko, czy masło, czy miód lub t. p., powinny w istocie zawierać materjały, oznaczone w nazwie. Przepisy § 5 ust. 1 zdanie drugie mają tu odpowiednie zastosowanie.

§ 7. Zabrania się:

1) wprowadzania w obieg oraz używania do wyrobu pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych mąki: zepsutej, gorzkiej, stęchłej, spleśniałej, kwaśnej, barwionej, sfałszowanej lub z domieszkami niedopuszczalnemi, zanieczyszczonej pasorzytami, piaskiem, plewami, kąkolem itp, oraz sporyszem;

2) dodawania do mąki związków chemicznych: a) w celu poprawy złego wyglądu lub podniesienia stopnia wypiekalności mąki, b) w celu zwiększenia wagi mąki;

3) bielenia mąki z pomocą: kwasu siarkowego, kwasu azotowego, chloru; wprowadzanie w obieg i stosowanie do wyrobów mącznych mąki bielonej jest dopuszczalne jedynie przy stosowaniu metod bielenia, gwarantujących całkowicie nieszkodliwość tej mąki dla zdrowia i pod warunkiem uwidocznienia sposobu bielenia mąki na jej opakowaniu;

czasie znajdują się inne czynniki, które pouczają niefachowca o różnych innych możliwościach obejścia piekarzy. Wiemy, że w tych warunkach chwytają się osoby takie najróżniejszych sposobów, jak zakładanie fikcyjnych spółek notarjalnie zatwierdzonych i t. p. Dlatego też wszelkiemi siłami starać się musimy o stylistyczną zmianę brzmienia artykułu 144 Pol. Ust. Przem. w tym kierunku, by w ustawie wyraźnie było określenie, że samoistne rozpoczęcie rzemiosła musi poprzedzić uzyskanie karty rzemieślniczej uprawniającej do rozpoczęcia i prowadzenia rzemiosła i wtenczas dopiero powinien mieć możność otwierania warsztatu rzemieślniczego.

Drugą bardzo łatwą możliwością dopuszczającą do otwierania zakładów rzemieślniczych przez niefachowców jest określenie w art. 142. O ile rzemiosło nie jest prowadzone sposobem fabrycznym. Wprawdzie przewiduje art. 143 Ustawy, że w wypadkach wątpliwych czy dane przedsiębiorstwo należy uważać za przemysł fabryczny czy rzemieślniczy, orzeka władza przemysłowa województwa po wysłuchaniu prawnie określonych władz, których wypowiedzenie jest tylko opinją, a nie decyzją, lecz stwierdzić musimy, że takie orzeczenie od wypadku do wypadku nie może być ścisłe i winniśmy się domagać, by w ustawie przemysłowej w sposób zupełnie wyraźny i wykluczający wszelką wątpliwość było określone jakiego typu urządzenia dla poszczególnych rodzaji rzemiosł należałoby uważać jako fabryczne, a jakie jako rzemieślnicze. Takie wyraźne określenie ustawowe jest konieczne ze względu na dziś bardzo często zachodzące nadużywanie ogólnikowych określeń ustawowych. Aż nadto możemy to wyjaśnić na przykładach.

Wiemy o tem, że w kilku miastach właściciele młynów pootwierali piekarnie o ręcznem urządzeniu mechanizując tylko zagniatanie ciasta i przesiewanie mąki. Piekarnie te istnieją już blisko rok i nie są dotychczas zamknięte. Właściciele ich ubiegają się u władz o pozostawienie ich jako zakładów fabrycznych oraz ze względu na walkę z drożyzną. Logiczną jest rzeczą, że w tych wypadkach właściciele młynów mogą nawet w sposób nieuczciwy konkurować z rzemiosłem piekarskiem, ponieważ mają przecież zarobek z młyna. Taka walka pociąga za sobą fatalne skutki, bowiem zakłady piekarskie na dłuższą metę takiej walki znieść nie mogą, a co idzie za tem ruina warsztatów rzemieślniczych — co przynosi i szkodę dla Państwa.

Z tych względów koniecznie domagać się musimy uregulowania spraw rzemieślniczych i przeciwstawić się musimy z całą stanowczością otwieraniu przez niefachowców warsztatów rzemieślniczych a w szczególności w naszej branży.

---

4) posypywania desek i form do ciasta zmiotkami mącznemi oraz sproszkowanemi związkami chemicznemi.

§ 8. Zabrania się wprowadzania w obieg:

1) pieczywa zanieczyszczonego, z środkiem lepkim, spleśniałym, ciągnącym się w nitki (obecność bacilli mesenterici);

2) chleba z zawartością wilgoci powyżej 42 proc. wykazującego kwasowość powyżej 8 procent.

§ 9. (1) Wszystkie pomieszczenia wytwórni pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych powinny być utrzymywane w dokładnej czystości. W szczególności: ściany powinny być bielone lub malowane jasną farbą olejną. Podłogi powinny być myte codziennie po skończonej pracy; zamiatanie na sucho jest niedopuszczalne. Śmiecie, zmiotki mączne i inne odpadki powinny być codziennie usuwane.

(2) We wszystkich pomieszczeniach powinny być spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte. W izbie do rozczyniania ciasta powinna być umywalnia z wodą bieżącą, mydło, ręcznik i szczotka do mycia rąk.

(3) Wszystkie pomieszczenia powinny być dokładnie przewietrzane przynajmniej raz na dzień.

(4) Lampy przy oświetleniu naftowem powinny być umieszczone tak, by nie powodowały zanieczyszczeń.

(5) Lokal powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa itp. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków, szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

§ 10. (1) Do czynności, związanych z wyrobem, pakowaniem, przewozem i sprzedażą mąki i wyrobów mącznych, nie mogą być dopuszczone osoby, dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt oraz osoby, stykające się z zakaźnie chorymi.

(2) W razie wystąpienia choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków u osób, zatrudnionych czynnościami przy mące i wyrobach mącznych, właściciel przedsiębiorstwa jest obowiązany usunąć te osoby od pełnienia powierzonych im czynności.

(3) Pracownicy przed rozpoczęciem pracy powinni obmyć się pod natryskiem (§ 18 ust. b), względnie umyć ręce, oczyścić paznokcie i przebrać się w białe fartuchy, białe czapki i pantofle, a podczas pracy przestrzegać wzorowej czystości.

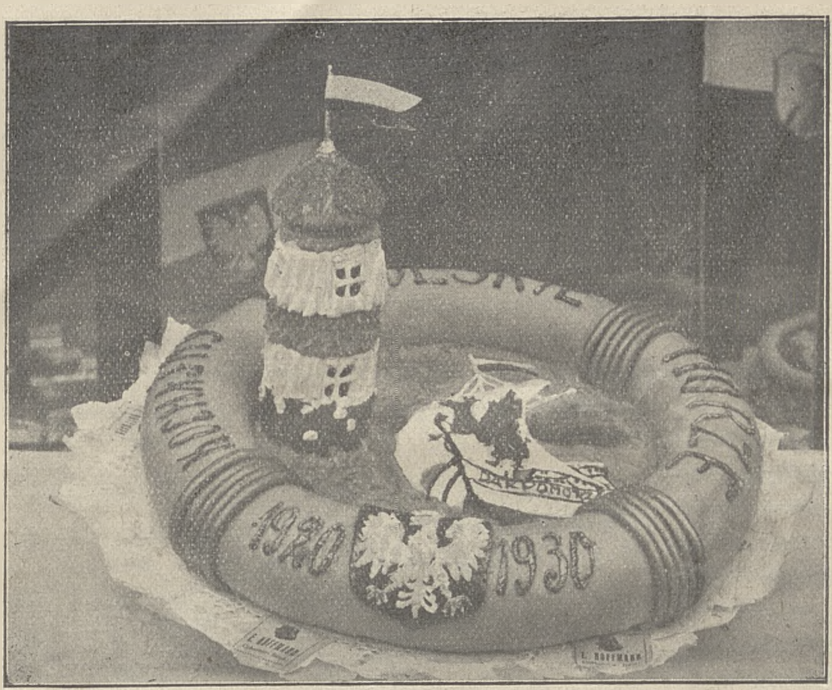
Rozdział II.

WYTWÓRNIE MĄKI ORAZ JEJ PRZEWÓZ I SPRZEDAŻ

§ 11. (1) Pomieszczenia, w których odbywa się przemiał ziarna na mąkę (młyny), powinny być utrzymywane w czystości, w szczególności zabezpieczone przed pasorzytami, molami mącznemi oraz przed szkodnikami, jak myszy, szczury.

(2) Składy mąki powinny być suche, przewiewne, należycie przewietrzane, utrzymywane w czystości, wolne od pasorzytów, owadów oraz zwierząt, mogących mąkę zanieczyścić lub zakazić. Worki z mąką powinny być umieszczane na legarach (podstawach).

§ 12. Mąka, przeznaczona do obiegu, powinna być ładowana do worków czystych, oczyszczonych w młynach, przewożona na wozach, utrzymywanych w czystości,



TORT

dostarczony przez mistrza cukierniczego p. Hoffmanna z Torunia, dla Pana Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej, podczas uroczystości dziesięciolecia wyzwolenia Pomorza w dniu 16 lutego 1930 roku w Toruniu.

Tort punczowy z dekoracją cukrową przedstawia statek „Dar Pomorza" i latarnię morską opasany pierścieniem ratunkowym z napisem „Kochajmy polskie morze" oraz herb państwowy, pierścień z masy tortowej pokryty marcepanem.

Z cechu pomorskiego

Walne zebranie wolnego Cechu Cukierników na Pomorzu odbyło się w dniu 11. II. r. b. w Grudziądzu w lokalu ,,Wielkopolanki".

Zebranie zagaił starszy cechu p. Frąckowski witając obecnych członków oraz przedstawiciela władzy nadzorczej p. Manikowskiego.

Następnie uczczono przez powstanie z miejsc pamięć kolegów: śp. Lottiga z Grudziądza oraz Brauna

i zabezpieczona w czasie transportu przed wilgocią. Worki powinny być opatrzone plombą i etykietą z napisem nazwy młyna, gatunku mąki oraz ustalonego typu względnie procentowości przemiału mąki.

§ 13. Zabrania się siadania i leżenia na workach z mąką oraz przewożenia na wozach z workami mąki osób chorych, zwierząt, szmat, odpadków i wszelkich materjałów, mogących mąkę zanieczyścić, zakazić lub nadać jej nienormalny zapach.

§ 14. W handlu detalicznym mąka powinna być umieszczona zdala od wszelkich artykułów żywności, wydzielających woń specyficzną (śledzie, sery itp,) Nabieranie mąki powinno odbywać się z pomocą specjalnych szufli. Torebki do mąki powinny być zrobione z papieru czystego; używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

Rozdział III.

WYTWÓRNIE WYROBÓW MĄCZNYCH

§ 15. (1) Wytwórnie pieczywa (piekarnie) w osiedlach, mających na całym obszarze urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach połączonych z siecią wodociągową i kanalizacyjną.

(2) W osiedlach, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne nie na całym obszarze, lub niemających tych urządzeń, wytwórnie te mogą się mieścić tylko w lokalach, zaopatrzonych w wodę, uznaną za zdatną do picia, i w miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.

(3) Woda, używana do wyrobu pieczywa w wytwórniach nieskanalizowanych, musi być badana nie rzadziej, niż raz na rok.

§ 16. (1) Wytwórnie pieczywa nie mogą mieścić się w suterenach. Wytwórnie, mieszczące się w lokalach skanalizowanych, muszą być położone w odległości co najmniej 5 metrów od stajen, obór, chlewów, gnojowisk, śmietników i ustępów ogólnych; w lokalach nieskanalizowanych — w odległości co najmniej 10 metrów od tych miejsc.

(2) O ile na danej nieruchomości lokal, przeznaczony na wytwórnię pieczywa, przylega do ustępu, położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być izolowany z pomocą dodatkowej ściany izolacyjnej wewnętrznej, odległej od istniejącej ściany co najmniej na 30 cm.

§ 17 (1) Lokal wytwórni pieczywa powinien składać się z pomieszczeń na:

a) rozczynianie ciasta,
b) wypiek chleba (bułek),
c) skład mąki,
d) skład pieczywa,
e) ubieralnię,
f) natryski.

(2) Ponadto w piekarniach powinno być przeznaczone oddzielne pomieszczenie dla chłodzenia przed wypiekiem wyrobów z mąki pszennej.

(3) Zabrania się wynoszenia na podwórze ciasta wyrobionego w celu chłodzenia.

§ 18. (1) Wysokość pomieszczeń wytwórni pieczywa powinna wynosić conajmniej 3 m. Izby powinny być tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało co najmniej 4 mtr. kw. powierzchni.

(2) Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić co najmniej 1:10.

z Poznania, poczem kolega Hoffmann odczytał protokół z ostatniego zebrania, który przyjęto bez zmian.

W komunikatach zarządu starszy cechu kolega Frąckowski podaje do wiadomości poczynione kroki, w sprawie sprzedaży wyrobów cukierniczych w niedzielę i święta; w sprawie tej wniesiono odpowiedni wniosek do Województwa, który zaopinjowały przychylnie Izba Rzemieślnicza oraz Przemysłowo-Handlowa tak, że należy obecnie odczekać decyzji. W związku z powyższą sprawą odczytał p. przewodniczący pismo, w którym Magistrat miasta Grudziądza, przychyla się do wniosku cechu.

Następnie sekretarz kol. Hoffmann w streszczeniu zdał sprawozdanie z swej czynności za rok ubiegły; po wyliczeniu liczb co do odbytych zebrań oraz załatwionych spraw, wymienia sprawozdawca jako ważne: okólnik Izby Rzemieślniczej, który to zaopinjował cech co do ogólnego położenia zawodu cukierniczego, w myśl postulatów cechu. Cech liczy obecnie 23 członków, przyczem należy podkreślić, że jeszcze wielu kolegów nie jest członkami cechu.

Jak z sprawozdania skarbnika wynika, saldo na rok 9 30 wynosi złotych: 243,42.

Pan przewodniczący w dłuższym referacie przedtawił ogólną działalność zarządu cechu. Na wstępie mówca podkreśla, że cały ubiegły rok upłynął pod znakiem pewnego przygnębienia przez nieustanną walkę o byt i egzystencję, cały prawie rok mówi się o obniżeniu podatków, robiło się szereg wniosków, lecz do obecnej chwili bez rezultatu, objaw ogólnej stagnacj uwydatnia się obecnie w wszystkich branżach, to też wszyscy podjęli zwartą akcję o obniżenie podatków, z poparciem Izb Rzemieślniczych i Handlowych. Cech obecnie uzyskał przedstawiciela w komisji podatkowej w osobie pana przewodniczącego, skończywszy swe sprawozdanie mówca dziękuje członkom zarządu oraz członkom cechu za współpracę zachęcając zarazem do intensywniejszej pracy, gdyż cech czeka jeszcze bardzo dużo ważnych kwestji do załatwienia

Na wniosek kol. Zucha, imieniem komisji rewizyjnej, uchwalono jednogłośnie zarządowi pokwitowanie.

Do zarządu zostali jednogłośnie wybrani: jako starszy cechu kolega Władysław Frąckowski z Chełmna, jako zastępcy: koledzy Wilinski i Bloch, jako sekretarz cechu kol. Edmund Hoffmann z Torunia, jako skarbnik cechu kol. Jan Kühn z Grudziądza, jako ławnicy koledzy R. Bloch z Lubawy, M. Krüger z Torunia i Jan Wilinski z Tczewa, do komisji rewizyjnej koledzy Krüger i Brunon Zuch z Tczewa.

Po wyborze zarządu uchwalono na wniosek tegoż budżet na rok 1930 zamykający się sumą złotych 500,—.

---

(3) Podłogi winny być z trwałego nieprzepuszczalnego materjału, szczelne i gładkie.

(4) Ściany izb powinny być bielone i opatrzone do wysokości co najmniej 2 metrów jasną lamperją olejną, względnie z materjału, dającego się łatwo myć.

(5) Okna, otwierane w porze letniej, należy zabezpieczać przed owadami gęstemi, trwałemi siatkami.

(6) Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórni, zatrudniającej 5 i więcej pracowników.

§ 19. (1) Wytwórnie pieczywa w osiedlach, zaopatrzonych w energję elektryczną, muszą mieć odpowiednie urządzenia mechaniczne do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

(2) W osiedlach, liczących powyżej 25 000 mieszkańców, stawianie pieców o bezpośredniem opalaniu na trzonie jest wzbronione.

§ 20. (1) Rozczynianie ciasta i wypiek chleba (bułek) mogą odbywać się w jednem, dostatecznie obszernem, pomieszczeniu niestykającem się z ubieralnią ani ustępem.

(2) Drewniane dzieże (bajty) do rozczyniania ciasta, stoły, deski i łopaty do pieczywa powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, bez szczelin i szpar, spajane (niekIejone). Dzieże metalowe powinny być należycie ocynowane. Pobiała wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1 procent. W szczególności dzieże (bajty) powinny być tak urządzone, aby wraz z tylną swą deską mogły być odsuwane od ścian. Deski do pieczywa powinny być ustawiane na wzniesieniu, łopaty zaś układane na drągach lub kołkach.

(3) Kotły do grzania wody, używanej do rozczyniania ciasta, powinny być dokładnie ocynowane. Kotły te muszą mieć kran, umieszczony nad urządzeniem do odprowadzania wody do kanałów lub do ścieków. Studzienka (lepsza) powinna być również połączona z kanałem lub ściekiem.

(4) W pomieszczeniu do rozczyniania ciasta powinna znajdować się skrzynia z przykryciem, przeznaczona na mąkę, oraz skrzynia, wyłożona blachą cynkową, a przeznaczona na odpadki.

§ 21. (1) Pomieszczenia na skład mąki i skład pieczywa powinny być suche, widne, należycie przewietrzane; skład pieczywa nie może mieścić się w suterenie.

(2) Mąkę, cukier oraz inne surowce w opakowaniu workowem należy umieszczać na drewnianych heblowanych legarach (podstawach), a pieczywo na półkach z drzewa niesmolistego.

(3) Zabrania się ustawiania worków z mąką oraz układania pieczywa na podłodze.

§ 22. Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia. W ubieralni powinny być: umywalnia z bieżącą wodą, czystemi ręcznikami i mydłem, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek, pantofli oraz ławki lub krzesła.

§ 23. Lokal wytwórni pieczywa nie może łączyć się bezpośrednio z mieszkaniem, lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu oraz za miejsce sprzedaży pieczywa.

Następnie po obszernej dyskusji uchwalono podstawowe warunki nauki w zawodzie cukierniczym, i to przy nauce 3 letniej opłata minimalna wynosi zł 500.—
,, ,, 3½ ,, ,, ,, ,, ,, 250.—
,, ,, 4 ,, ,, ma być niepobraną.

Ożywioną dyskusję wywołała sprawa napisu ,,Cukiernia". Jak wiadomo, wielu piekarzy oraz składów z cukierkami używa tego napisu nie posiadając kwalifikacji, co jest sprzeczne z ustawą przemysłową. W rezultacie postanowiono poczynić w tej sprawie kroki u odnośnych władz.

Następnie na wniosek p. przewodniczącego uchwalono podwyższyć wpisowe uczni z 5,— na 10-— zł.

W wolnych głosach odczytano pismo Izby Rzemieślniczej, która się zwraca z apelem do cechu o udzielenie subwencji chociażby jako pożyczki, powołując się na brak funduszy. Po dłuższej dyskusji uchwalono wyasygnować z kasy złotych 100.— tytułem pożyczki dla Izby.

Na koniec omawiano sprawę utworzenia spółdzielni wspólnych zakupów, której to projekt przedstawił kolega Hoffmann. Postanowiono zażądać ofert od firm, a rezultat przedstawić na następnem zebraniu.

Natem zakończono posiedzenie.

(—) Edmund Hoffmann
sekretarz.

Obecna sytuacja gospodarcza Polski
w oświetleniu doradcy finansowego p. Devey'a

Po powrocie ze Stanów Zjednoczonych doradcy finansowego Rządu Polskiego, p. Charles Devey'a, zwrócił się do niego przedstawiciel Ag. ,,Iskra" z prośbą o określenie obecnej sytuacji gospodarczej w Polsce. P. Charles Devey powiedział co następuje:

Gdy rok temu powróciłem z krótkiej podróży do Stanów Zjednoczonych, zastałem w Polsce bardzo deprymujący nastrój. Zima była bardzo ciężka, może najcięższa od długiego szeregu lat, a ziemia pokryta śniegiem. Ogólnie mniemano, że mrozy nietylko poniszczyły wszystkie drzewa owocowe, lecz że prędko topniejące śniegi spowodują powodzie, niszcząc mosty, drogi i zmywając młode zasiewy. Wszystko to miało sprowadzić biedę i głód.

Tymczasem dobry Bóg panował jeszcze na niebie, ponieważ Jego organizacja na ziemi była lepiej obmyślana, niż ta, którą my biedni śmiertelnicy mogliśmy obmyśleć. Śnieg topniał stopniowo, nie było wylewów, zamiast zmywanych zasiewów, Polska obdarzona została doskonałym urodzajem.

Powróciłem niedawno z ponownej podróży do Stanów Zjednoczonych i znów zastałem niezadowolenie z sytuacji, ale już z powodów zupełnie przeciwnych. Zbiory z roku

---

§ 24. Zabrania się:

1) przesiadywać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu pieczywa, lub na workach z mąką;
2) mieć przy pracy obnażone ciało, prócz ramion;
3) spluwać na podłogę;
4) palić tytoń;
5) chodzić do ustępu w fartuchach piekarnianych;
6) wpuszczać do wytwórni osoby obce w czasie trwania pracy;
7) wpuszczać do wytwórni zwierzęta domowe.

§ 25. (1) Wytwórnie, produkujące wyroby z ciasta, powinny być zaopatrzone w mechaniczne urządzenia do wyrobu tych produktów oraz podlegają przepisom, zawartym w §§ 15, 16, 18, 20, 21, 22, 23 i 24 tego rozporządzenia.

(2) Wytwórnie te powinny się składać co najmniej z 2 izb i pomieszczenia na ubieralnię.

§ 26. Wytwórnie wyrobów cukierniczych powinny odpowiadać przepisom dla wytwórni pieczywa, z tem jednakże, że w wytwórniach cukierniczych skład mąki może być łączony ze składem pieczywa w jednem pomieszczeniu, o ile nie mieści się on w suterenie. Ponadto wytwórnie wyrobów cukierniczych, zatrudniające nie więcej, niż 2 pracowników, mogą być zwolnione przez wojewódzkie władze administracji ogólnej od obowiązku wprowadzenia mechanicznych urządzeń do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

§ 27. Wszelkie naczynia i przyrządy, używane do wyrobu produktów, wymienionych w § 1 pkt. 2, powinny być utrzymywane stale w dokładnej czystości. Dzieże drewniane (bajty) należy codziennie, po ukończeniu przygotowania ciasta, dokładnie oczyszczać przez skrobanie i mycie wrzącą wodą, dzieże metalowe przez mycie wrzącą wodą; deski i łopaty należy codziennie po ukończeniu pracy dokładnie oczyszczać ze starego ciasta przez skrobanie. Kotły, kubełki do wody, formy do ciasta, blachy itp. nie mogą być używane do żadnych innych celów i powinny być codziennie oczyszczane. Studzienki (lepsze) lub zastępujące je naczynia żelazne należy również codziennie oczyszczać i myć.

Rozdział IV.
PRZEWÓZ I SPRZEDAŻ WYROBÓW MĄCZNYCH

§ 28. (1) Wozy, kosze i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych powinny mieć przykrywy, zabezpieczające produkty te od zanieczyszczenia być utrzymane w czystości i nieużywane do żadnych innych celów.

(2) Zabrania się:

a) przenosić w rękach pieczywo z wozów i koszów do miejsc sprzedaży,
b) stawiać kosze, względnie inne przyrządy z pieczywem lub wyrobami cukierniczemi bezpośrednio na ziemi lub na podłodze.

(3) O ile kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych są umieszczane w szczelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas przepis, dotyczący zaopatrzenia tych koszów i przyrządów w przykrywy nie jest wymagany.

1929 były tak obfite, że ceny uzyskiwane na ziemiopłody były niezmiernie niskie, z której to przyczyny siła nabywcza szerokiej warstwy ludności polskiej zmniejszyła się. Handel postępuje powoli i bezrobocie jest bardzo znaczne.

Prawdą jest, że ceny na światowych rynkach zboża są niskie, lecz nie mogę sobie wyobrazić, żeby nie było na świecie miejsca, któreby cierpiało na dotkliwy brak żywności i tylko dlatego, że nasza ludzka organizacja nie jest doskonała, nadmiar zbiorów sprawia trudności na rynkach. To, co nam jest rzeczywiście potrzebne, to nie mniejsze zbiory, lecz lepsza organizacja i lepsza psychologja. Pierwszy z tych dwóch czynników wymaga dłuższego czasu, bo oznacza on rozwój organizmu kredytowego, organizację składów i rynków, lecz drugi czynnik — psychologiczny może ulec zmianie w bardzo szybkim czasie.

W Polsce nie jest źle.

Jest dziś w kraju więcej pieniędzy niż było rok temu. Na dowód tego pozwolę sobie przytoczyć następujące dane ze stanu depozytów bankowych na dzień 1 stycznia 1930 r., w zestawieniu z rokiem ubiegłym

	31. 12. 28 r.	31. 12. 29 r.
	w tys. złotych:	
P. K. O. i rach. oszczędn. w bank. akc.	233.700	314.100
Banki państw : wkł termin., czek. i oszcz.	393.600	328.900
Prywatne banki akcyjne:		
wkłady bieżące	266.253	258.588
wkłady terminowe	326.923	412.734
Wkłady ogółem	1.216.476	1.314.322

UWAGA: 31. 12. 28 r. — 118 instytucyj oszczędności — 240,3 milj., 30 11. 29 r. — 137 instytucyj oszczędn — 316,1 milj.

Ogółem społeczeństwo, uważając, że czasy są ciężkie, trzyma gotówkę, powodując tem zmniejszenie obrotu, a tem samem, pozbawiając ludzi pracy.

Temu należy przypisać, że jedna z największych gałęzi polskiego przemysłu, ciężko niedomaga. Mam tu na myśli przemysł włókienniczy, który sam jeden tylko winien zatrudniać 200.000 mężczyzn i kobiet. Gdyby jednak w przemyśle włókienniczym nastąpiło ożywienie, odbiłoby się to nader dodatnio na szeregu innych gałęzi przemysłu w Polsce. Przywrócenie tej równowagi leży w mocy kobiety polskiej

Niezwykle łagodna zima tegoroczna pozwala oczekiwać pięknej wiosny i upalnego lata. Dlaczego więc nie uczynić lata 1930 r. — latem perkali.

Rzucona myśl by Polki zwróciły się ku materjałom bawełnianym wyrabianym na ubrania letnie, bynajmniej nie oznacza, by miały one na zawsze wyrzec się cienkich jedwabi i płócien, importowanych z zaprzyjaźnionych krajów z Polską.

---

§ 29. (1) Sklepy, w których odbywa się sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, nie mogą mieścić się w suterenach i powinny być położone w odległości co najmniej 5 m od ustępów ogólnych, od obór, stajen, chlewów, śmietników i gnojowisk w nieruchomościach skanalizowanych.

(2) Ściany tych sklepów powinny być bielone, mieć dwumetrową jasną lamperję olejną lub z materjału, dającego się łatwo myć.

(3) Stoły do sprzedaży, o ile nie mają wierzchów marmurowych lub szklanych, oraz półki na pieczywo lub wyroby cukiernicze, powinny być z drzewa niesmolistego, gładkie, bez szpar i szczelin.

(4) Produkty, umieszczane na stołach, półkach i w oknach wystawowych, powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących, przed owadami oraz przed wszelkiemi zanieczyszczeniami (lady szklone). Wystawianie tych produktów w drzwiach sklepowych jest niedopuszczalne.

(5) Wyroby cukiernicze deserowe, jak torty ciastka tortowe, kremowe, z owocami i t. p., powinny być umieszczane w gablotkach oszklonych lub pod kloszami na talerzach, podstawach szklanych, porcelanowych (fajansowych), lub metalowych (z metali nieszkodliwych dla zdrowia).

(6) Przy wyrobach cukierniczych powinien być umieszczony na widocznem miejscu wyraźny napis, wskazujący firmę wytwórni i jej adres.

(7) Sklepy, w których sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą sprzedawać takich produktów, których zapach może się udzielać pieczywu oraz wyrobom cukierniczym. Sklepy w których sprzedaż pieczywa i wyrobów cukierniczych stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla pieczywa oddzielne miejsce zdała od innych artykułów żywności.

(8) Do pakowania pieczywa i wyrobów cukierniczych używać należy czystego papieru (torebek). Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

(9) Postanowienia § 9 § 10 ustęp 1 i 2 i § 27 zdanie pierwsze mają tu odpowiednie zastosowanie.

(10) Osoby zajęte sprzedażą, powinny nosić białe czyste fartuchy z rękawami mieć czyste ręce i używać do wydawania wyrobów cukierniczych specjalnych szczypców lub łopatek.

§ 30. (1) Sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych na ulicach, straganach, targach i rynkach dopuszczalna jest jedynie przy zastosowaniu specjalnych urządzeń, zabezpieczających te produkty od wszelkich zanieczyszczeń (gablotki, szafki, wózki oszklone). Urządzenia te należy utrzymywać w bezwzględnej czystości; postanowienia § 10 ust. 1 i 2 oraz § 29 ust. 10 mają tu odpowiednie zastosowanie.

(2) Handel domokrążny wyrobami mącznemi jest wzbroniony.

Rozdział V.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 31. Przepisy niniejszego rozporządzenia, dotyczące poszczególnych miejsc wyrobu i sprzedaży pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, powinny być wywieszone na widocznem miejscu.

Jest to jednak sprawa natury gospodarczej i przez wprowadzenie na rok 1930 mody na towary bawełniane, polskie kobiety przyczynią się tem samem do zatrudnienia tysięcy rodaków nietylko przy wytwarzaniu danych materjałów, lecz również przy wyrabianiu artykułów odzieżowych.

Gdyby tylko każda Polka kupiła jedną letnią sukienkę z materjału bawełnianego, z pewnością przemysł włókienniczy znalazłby się w pomyślnych warunkach. Kobiety polskie potrafią dodać uroku każdemu materjałowi przez nie noszonemu, zaś znany ich patrjotyzm i gotowość służenia sprawie, niezawodnie i obecnie stoją równie wysoko, jak tylekrotnie w dziejach Polski. Gdyby prasa, kupiectwa i Liga Samowystarczalności Gospodarczej starały się ten projekt przeprowadzić — kobiety polskie z całą gotowością nie poskąpiłyby mu poparcia.

W Polsce nie jest źle — zakończył p. Devey.

Kryzys Kawowy

Brazylja — Guatemala — Statystyka konsumcji
Przed 100 laty

Jak wiadomo, od dłuższego czasu panuje na światowych rynkach kawy silna baissa, spowodowana nagromadzeniem się olbrzymich zapasów kawy w magazynach, nietylko wskutek zmniejszenia eksportu podczas wojny, ale też wskutek racjonalizacji produkcji, która doprowadziła, prawie wszędzie, do osiągnięcia na tych samych terenach wiele większych zbiorów.

Do krajów najbardziej dotkniętych tą ,,klęską" urodzajów kawowych należy Brazylja i jej główny port eksportowy S. Paolo. Kawie zawdzięcza Brazylja swe znaczenie w świecie, owym niepokaźnym drzewkom, których miljardy pni dostarczają cennego ziarna kawowego. Wystarczy przytoczyć, że rokrocznie produkuje Brazylja 15 miljonów worków 60-kg. Jest to udział, pod względem produkcji światowej, wynoszący dwie trzecie. Wartość tej produkcji wynosi na nasze złote 3 miljardy. W całości wynosi eksport kawy brazylijskiej 70 proc. całego wywozu tego kraju południowo-amerykańskiego, dorównującego pod względem obszaru całej Europie.

Takie dominujące stanowisko tego zwanego tam ,,zielonego złota" zawiera w sobie, naturalnie, wiele zarodków niebezpieczeństwa, tak dla jednostek jak i dla państwa. Każdy nieurodzaj i zamieszka musi tam doprowadzić do klęski katastrofalnej. To też Brazylja pilnuje ,,konjunktury" osobnym Urzędem Kawy. Przez długi czas udało się tym sposobem cenę kawy śrubować coraz wyżej, aż cena worka kawy doszła do 200 złotych. W tym stanie rzeczy zastał rynek kawowy ,,nowojorski krach" i porwał go, jak lawina, w swym upadku. Już

---

§ 32. Mąka, wyroby z ciasta i wyroby cukiernicze, sprowadzane z zagranicy, i przeznaczone do obiegu oraz wywożone zagranicę, powinny co do jakości opakowania i oznaczenia odpowiadać przepisom niniejszego rozporządzenia.

§ 33. Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia wytwórnie i miejsca sprzedaży mąki i wyrobów mącznych powinny być doprowadzone do stanu, wymaganego niniejszem rozporządzeniem, do dnia 31 grudnia 1930 r., a w stosunku do postanowień § 15 ust. 1 — do dnia 30 czerwca 1931 r. W przeciwnym razie ulegną one zamknięciu.

§ 34. (1) Wytwórnie pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach suterenowych, mogą pozostawać w nich nadal, o ile odpowiadają wszystkim innym przepisom dla tych wytwórni, o czem w każdym poszczególnym przypadku decyduje wojewódzka władza administracji ogólnej.

(2) Władza ta wyznaczać będzie terminy, do jakich wytwórnie pieczywa będą mogły być pozostawione w suterenach, termin ten jednak nie może być dłuższy nad 4 lata, licząc od chwili wejścia w życie rozporządzenia. W przypadku pozostawienia wytwórni w suterenie powinna być urządzona wzorowa wentylacja sztuczna, zastępująca otwieranie okien.

(3) W stosunku do istniejących wytwórni wojewódzka władza administracji ogólnej uprawniona jest do czynienia ustępstw również co do postanowień, dotyczących łączenia składu mąki i pieczywa w jednem pomieszczeniu oraz ubieralni i natrysków w drugiem pomieszczeniu, pod warunkiem odgrodzenia zupełnego natrysków, oraz co do postanowień, przewidzianych w § 18 ust. 1.

§ 35. W wytwórniach, istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, o terminie wprowadzenia mechanicznych urządzeń, wymienionych w § 19, decyduje w każdym poszczególnym przypadku wojewódzka władza administracji ogólnej w zależności od miejscowych warunków gospodarczych i technicznych; termin ten jednak nie może być przedłużony poza 31 grudnia 1933 r.

§ 36. Winni naruszenia właściwych przepisów rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) podlegają karom, przewidzianym w rozdziale III tego rozporządzenia.

§ 37. (1) Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie dnia 24 listopada 1929 roku.

(2) Jednocześnie tracą moc obowiązującą rozporządzenia Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 26 lutego 1921 r. w przedmiocie urządzenia i utrzymywania piekarń i sklepów z pieczywem oraz wypieku chleba (Dz. U. R. P. Nr. 26, poz. 151) oraz z dnia 7 marca 1921 r. w przedmiocie używania domieszek do mąki i chleba (Dz. U. R. P. Nr. 29, poz. 167).

Minister Spraw Wewnętrznych: Sławoj Składkowski.
Minister Przemysłu i Handlu: E. Kwiatkowski.

Pozn. Dz. Woj. nr. 78 z 23. XI. 1929 r.

od połowy poprzedniego roku obawiano się wprawdzie przesilenia, wobec nadzwyczajnych urodzajów kawy w 1928 roku, zwłaszcza wobec gromadzenia się coraz większych zapasów kawy w magazynach brazylijskich, — ale dopiero krach nowojorski zadał kawie brazylijskiej ostatni cios, bowiem prawie połowa eksportu brazylijskiego przedostaje się na targi światowe via Nowy Jork.

Dawno już świat nie był świadkiem tak groźnego widowiska, jakiem był spadek do połowy cen kawy brazylijskiej podczas czarnej godziny Wallstreetu. Nie pozostało nic innego jak zamknąć giełdy kawowe w Brazylji, tak, że do dziś niema jeszcze notowań oficjalnych kawy brazylijskiej. Jest jasnem, że na upadku kawy brazylijskiej ucierpiał też cały rynek światowy producentów kawy. Z drugiej strony ożywił się rynek handlowy, wobec nadzwyczajnej podaży i zwiększenia się konsumcji kawy wskutek jej potanienia. Wszystko są to jednak objawy przejściowe. Po wyczerpaniu się zapasów musi, naturalnie, nastąpić reakcja, zwłaszcza wskutek katastrofalnego przerwania pracy fazenderów, na plantacjach kawy. Nastąpiła tam wszędzie redukcja pracy, zwolnienie robotników i jest do przewidzenia, że tegoroczna produkcja będzie tak słaba, że, w myśl ekonomicznego prawa akcji i reakcji, odbije się stan rzeczy w odwrotnym kierunku.

W każdym razie falowanie cen od jednej krańcowości do drugiej zawsze ma to dobre do siebie, że niweluje zbyt rażące kontrasty, a zapewne wysunie też inne kraje na widownię świata w produkcji kawy, zwłaszcza Guatemalę.

Jest to najbogatsza kraina z wszystkich państw Ameryki Środkowej. Leży między dwoma oceanami: Atlantyckim i Spokojnym, co, naturalnie, bezpośrednio wpływa na klimat tego kraju. Nie bez przyczyny zowie się też Guatemala ,,krajem wiecznej wiosny". Gęstość zaludnienia jest stosunkowo bardzo słaba, a w całości zamieszkuje ten cudowny kraj ponad dwa miljony mieszkańców. Stolica kraju, która zowie się tak jak cała rzeczpospolita, ma 150.000 mieszkańców. Jest to miasto nawskroś nowoczesne i rozwija się do największego, po San Paolo, ośrodka handlu kawy. Handel i plantacje kawowe są też podwaliną dobrobytu tego kraju. Cała okolica, to jeden wielki ogród plantacyj kawowych, którym nadzwyczaj sprzyjający klimat daje wielkie widoki rozwoju.

Jeżeli przypatrzymy się teraz bliżej statystyce konsumcji kawy, to wynika z niej, że nie owi producenci i plantatorzy, oraz ośrodki, w których działają, są najlepszemi rynkami zbytu dla kawy, lecz, jakby dla paradoksu, właśnie te kraje, które kawy nie produkują. Do krajów najwięcej zużywających kawy należą Danja i Holandja, gdzie na głowę obywatela przypada 7—5 kg. rocznie. Trzecie miejsce zajmuje Szwecja, czwarte Norwegja, w następnej kolejności idą: Stany Zjednoczone, Szwajcarja, Francja, Niemcy, Austrja, Włochy i t. d., gdzie spożycie kawy nie wynosi ani pół kg. na głowę rocznie.

W całości należy podkreślić że konsumcja kawy stale się zwiększa.

Nakoniec warto przytoczyć ciekawe rozporządzenia książąt niemieckich 100 lat temu, odnoszących się do konsumcji i handlu kawą. Jedno z tych rozporządzeń brzmi następująco: 1. Kto pije filiżankę kawy, płaci 6 marek srebrnych kary; 2. kto handluje kawą, płaci 20 talarów; 3. każdy właściciel oberży, który pije lub sprzedaje kawę, płaci 6 marek srebrnych; 4. taką samą karę płaci pan domu, który pozwala pić kawę w swoim domu; 5. kto trudni się szmuglem kawy w kraju, musi stać dwie godziny pod pręgierzem; 6 denuncjant otrzymuje trzecią część zapłaconej grzywny pieniężnej.

,,Kupiec" H. Grudziński.